



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HARDAL MARİNELİ PİLİÇ

www.miele.com.tr

250 gr. Crème fraîche
4 yemek kaşığı taneli Hardal
1 diş Sarımsak, ezilmiş
Tuz
1/2 çay kaşığı Adaçayı
4 Piliç fileto (her biri yaklaşık 125 gr.)

Crème fraîche, hardal, sarımsak, tuz ve adaçayını bir kase içinde karıştırın.

Filetoları hardallı kremanın içinde çevirin.

Üstü kapalı olarak 850 Watt gücünde yaklaşık 4 dakika ve daha sonra 450 Watt ile yaklaşık 12 dakika pişirin.

Eti arada bir çeviriniz ve krema ekleyiniz.